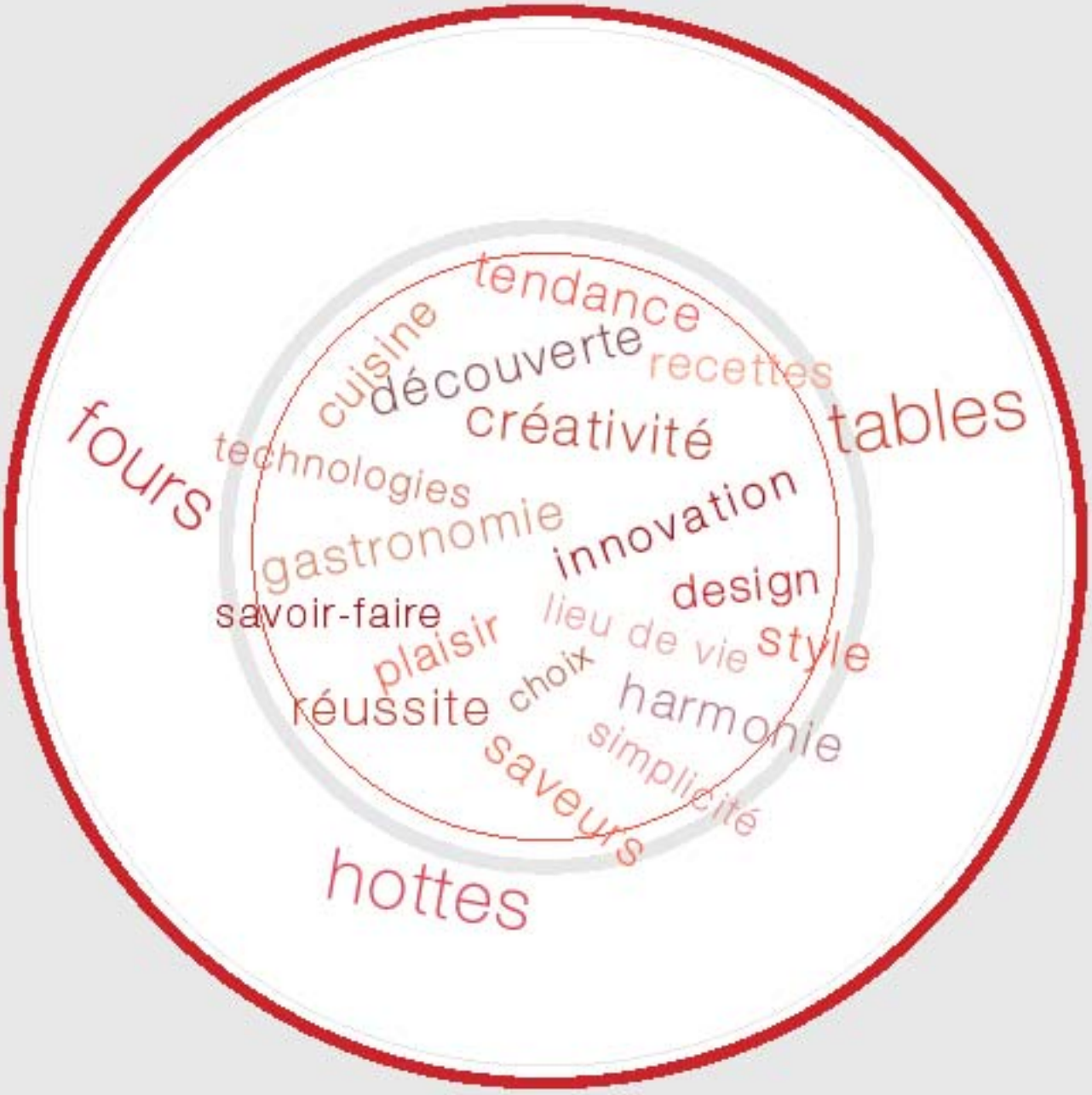
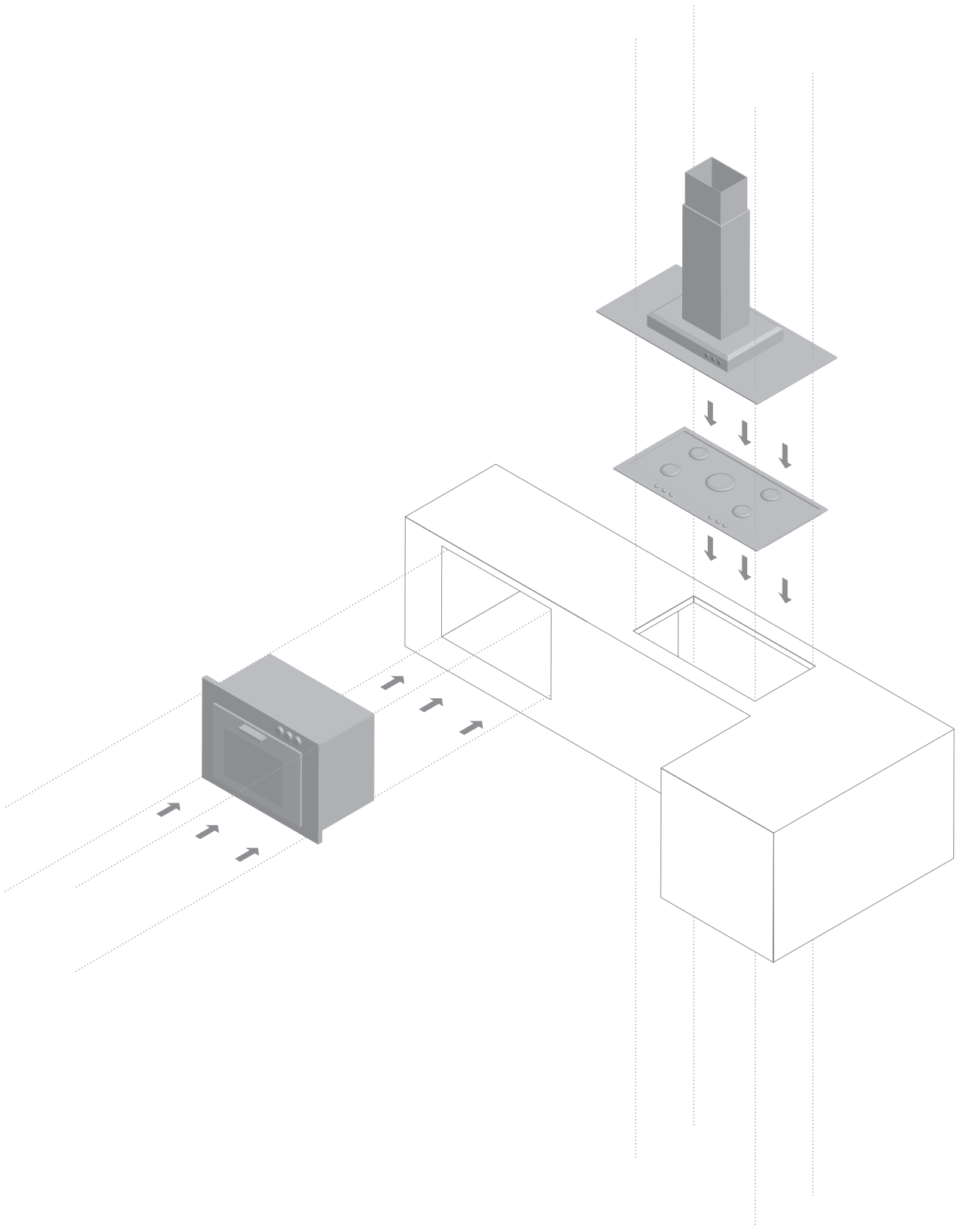


Le Guide 2005 de la cuisson encastrable



Sommaire 02

Introduction 04

les fours 06

Le plaisir des cuissons réussies

Quels sont les éléments essentiels d'un four multifonction? 06

Quelle température pour quelle préparation culinaire ? 06

Quelle fonction pour quel type de cuisson ? 07

Quelle programmation pour quel cuisinier ? 09

Quel système de nettoyage pour quels résultats ? 09

Quels accessoires, pour quels bénéfices ? 10

Une tendance qui s'impose : le four vapeur 11

Et si on parlait sécurité ? 12

A, B ou C... Quelles sont les classes énergétiques ? 12

Quelles sont les déclinaisons ergonomiques et esthétiques actuelles ? 13

les tables de cuisson 16

Une offre diversifiée... pour tous les goûts

Les tables à induction : une technologie maîtrisée 16

Les tables vitrocéramiques radiants ou halogènes 19

Les tables gaz 20

Les dominos 22

Quelles sont les tendances esthétiques et ergonomiques actuelles ? 23

les hottes 26

Aussi belles qu'efficaces...

Quels sont les différents modèles de hottes ? 26

Comment choisir sa hotte ? 27

Comment bien entretenir sa hotte ? 28

Quelles sont les fonctions proposées par les bandeaux de commandes ? 29

Quelles sont les tendances ergonomiques et esthétiques actuelles ? 29

les chiffres du marché 31

Index 33

tout savoir sur l'univers savoureux de la cuisson encastrable

Les jeunes générations reprennent avec joie le chemin des fourneaux : 70% des français âgés de 16 à 65 ans avouent aujourd'hui faire la cuisine avec plaisir*. Ils sont visiblement lassés des recettes qui ne contentent ni les estomacs, ni les papilles.

Les français redécouvrent la cuisine comme un lieu de vie, où il fait bon se retrouver en famille ou entre amis, tout en mijotant de savoureux petits plats.

Synonymes d'innovations, les appareils de cuisson encastrables participent pleinement à ce retour à une cuisine pleine de saveurs et de convivialité.

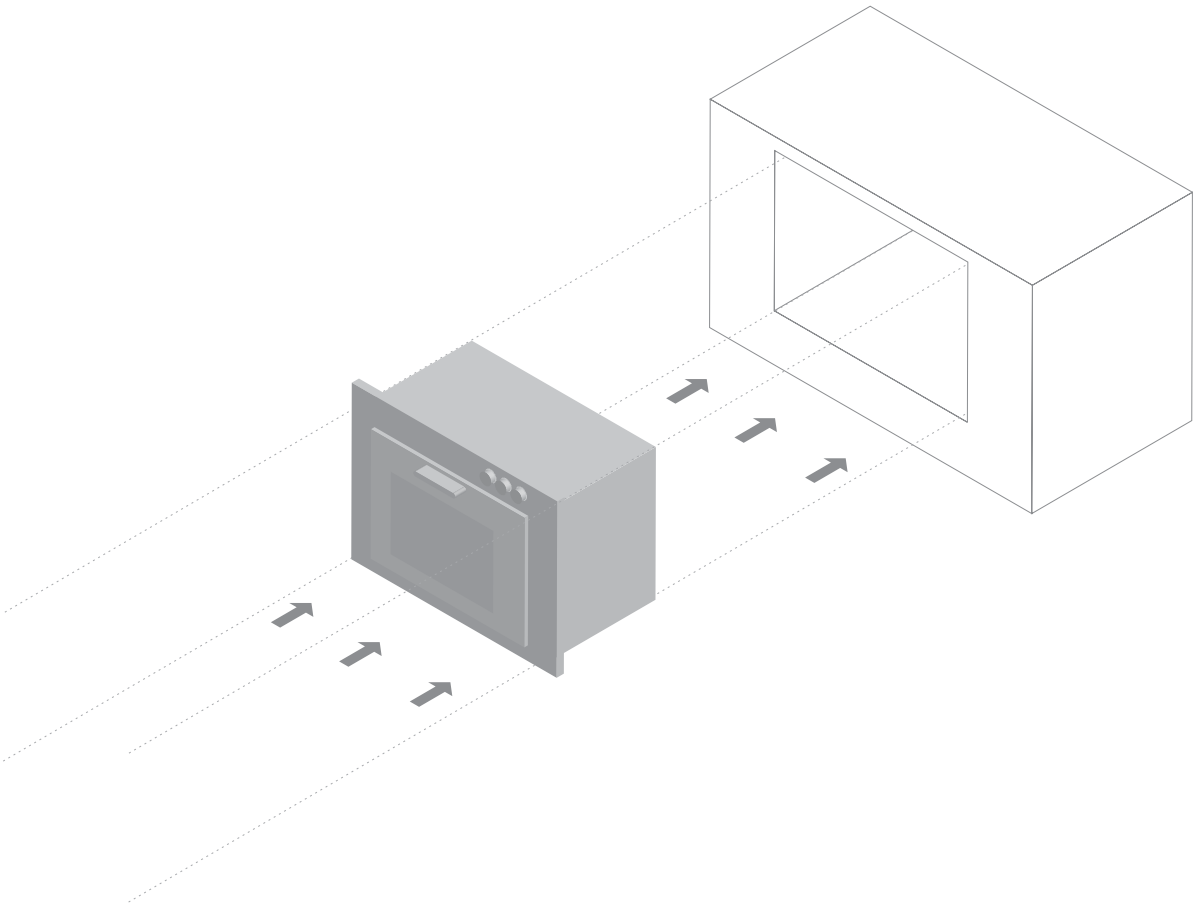
Fours multifonction, tables de cuisson et hottes aspirantes ont, en effet, connu ces dernières années des évolutions et des révolutions technologiques.

Celles-ci s'imposent aujourd'hui comme les références parce qu'elles font rimer réussite culinaire et gastronomie avec simplicité, économies d'énergie et design.

Le Guide 2005 de la cuisson encastrable a pour vocation de vous faire découvrir ou mieux connaître ces avancées majeures.

GROUPEMENT INTERPROFESSIONNEL
DES FABRICANTS D'APPAREILS
D'EQUIPEMENT MENAGER
GIFAM

*Etude réalisée par l'Ocha (Observatoire Civil des Habitudes Alimentaires).



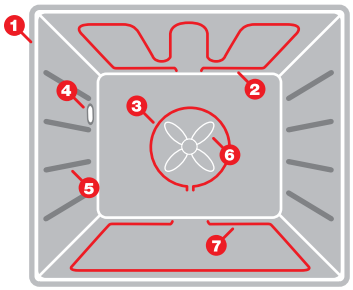
les fours

Le plaisir des cuissons réussies...

Des gâteaux délicieusement moelleux, des viandes tendres et juteuses, des légumes fermes et savoureux… Les nouveaux fours multifonction exploitent à la perfection tous les atouts de l'électronique. Les recettes sont au programme, les températures les plus fines sont atteintes, le nettoyage se trouve facilité et la sécurité assurée. L'esthétique ?... Pour tous les goûts, pour toutes les cuisines !

> Quels sont les éléments essentiels d'un four multifonction ?

Description d'un four
1 > Moufle
2 > Résistance de voûte
3 > Résistance circulaire
4 > Eclairage latéral
5 > Gradin
6 > Turbine
7 > Résistance de sole



A la pointe de la technologie, **les fours multifonction équipent aujourd'hui 80% des foyers français** possédant un four.
Apparus sur le marché il y a quelques années, ils se distinguent des fours traditionnels par l'utilisation d'une turbine lors des cuissons. Celle-ci permet de bénéficier d'une multitude de modes de cuisson pour réussir toutes les préparations culinaires.

> Quelle température pour quelle préparation culinaire ?

Grâce à l'électronique qui les compose, les fours multifonction sont aujourd'hui fiables au degré près.
Les plages de températures disponibles sont adaptées à chaque préparation :

300°C - 270°C : Rôtisserie à la broche, grillades porte ouverte, gratinage et préchauffage pour les viandes.

240°C - 220°C : Viandes rouges, pissaladières, pizza, feuilletés et certains gibiers à rôtir.

210°C - 180°C : Porc, veau, volailles, papillotes, rôtisserie au turbogril, poissons à rôtir ou à braiser, légumes, gratins, tartes, quiches, tourtes, pâtés, soufflés, choux pâtissiers, crèmes, sablés…

160°C - 140°C : Brioche, cake, quatre-quarts, biscuits, tuiles, macarons, cuisson en cocotte (mijotage), terrines et stérilisation, cuisson au bain marie.

120°C - 75°C : Réchauffage des plats déjà cuisinés et chauffe assiettes.

60°C : Maintien au chaud, séchage des meringues, chauffe assiettes.

40°C - 30°C : Décongélation accélérée, levée des pâtes boulangères.

Pour faciliter l'utilisation des fours, les fabricants du GIFAM proposent aujourd'hui des pictogrammes culinaires.
Chaque pictogramme correspond à une position de cuisson pré-programmée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

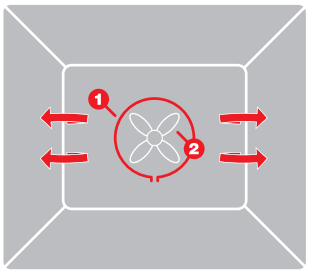
Sur 100 utilisations de fours, 36 concernent les viandes, 23 les gratins, 20 les gâteaux et tartes, 8 les quiches, 7 les pizzas et 6 les poissons.
(Source Research Plus – Nov 2004)

> Quelle fonction pour quel type de cuisson ?

Les modes de cuisson de base d'un four multifonction

La **chaleur tournante** associant turbine + résistance chauffante circulaire. Dans ce cas, l'air est rapidement réchauffé pour assurer des cuissons homogènes. Ce mode autorise la cuisson de plusieurs plats différents sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs ni de saveurs. Pour ce résultat de cuisson, certains fabricants font fonctionner également la voûte et la sole.

Chaleur tournante :
1 > Résistance circulaire
2 > Turbine

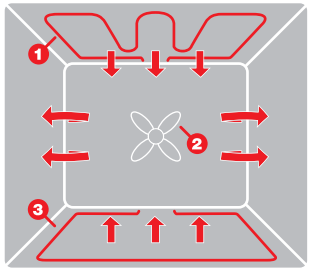


LE SAVIEZ-VOUS ?

La chaleur tournante permet une montée en température plus rapide. Ainsi, la température de 200°C est atteinte en 6 à 8 minutes, contre 20 minutes pour les autres modes de cuisson. Résultat : un réel gain de temps sur le préchauffage et la cuisson et d'importantes économies d'énergie.

La **chaleur tournante** associant turbine + voûte et sole. Ce mode de cuisson est adapté à la préparation des sablés, des pâtes feuilletées, des soufflés mais également des viandes blanches. L'air pulsé autorise une cuisson de deux plats identiques, en même temps.

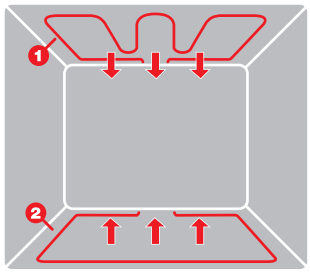
Air pulsé :
1 > Résistance de voûte
2 > Turbine
3 > Résistance de sole



Chez certains fabricants, la chaleur tournante est aussi appelée air pulsé ou air brassé.

La **convection naturelle** (voûte + sole) est le procédé de cuisson le plus éprouvé. Il est adapté aux recettes traditionnelles. Les résistances de la voûte et de la sole fonctionnent seules. L'air chaud circule sans aide de la turbine. Ce mode autorise une cuisson sur un seul niveau. Il existe également la **convection naturelle « étuvée »** qui assure une humidité constante dans l'enceinte. Idéale pour réussir les pâtisseries.

Convection naturelle :
1 > Résistance de voûte
2 > Résistance de sole



Le **gril** utilise la résistance de la voûte pour griller côtes de bœuf, côtelettes, sardines… Idéal pour retrouver chez soi les saveurs d'un barbecue. Le **gril modulable** permet de dorer légèrement ou de gratiner fortement selon le désir du cuisinier. La fonction **turbo gril** (ou Grandes Surfaces) est particulièrement adaptée à la cuisson des grosses pièces de viandes ou des brochettes, par exemple.

Le **tournebroche** est destiné à la rôtisserie des grosses pièces de viande et les volailles dans le respect des traditions. Les aliments sont dorés à point, et conservent leur moelleux. La broche tourne lentement grâce à un moteur placé à l'arrière ou sur le côté. Le **tournebroche temporisé** continue de fonctionner après la fin de la cuisson pour éviter le dessèchement des viandes.

La **décongélation** utilise seulement la turbine. L'air brassé réchauffe la pièce à décongeler sans provoquer ni modification de l'aliment ni commencement de cuisson. Avec ce procédé, un poulet de 1,5 kg est décongelé en 3 heures environ.

Les modes de cuisson innovants proposés sur les fours multifonction

La **cuisson basse température** permet une cuisson lente, douce et régulière, en dessous de 100°C. Elle évite l'évaporation des jus et le durcissement des viandes. De l'avis des grands chefs, la basse température conditionne la réussite de la cuisson des viandes. Elle s'impose en gastronomie pour réussir un savoureux gigot d'agneau fondant et parfumé, une volaille tendre ou un rôti de porc qui ne perd rien de sa saveur, de sa texture ou de son poids initial.

La **sole brassée** est dédiée aux préparations culinaires à base de pâte avec un contenu très humide, comme les tartes sucrées et salées, les pâtisseries, les quiches, qui cuisent uniformément et qui permet à la pâte de devenir croustillante.

La **fonction micro-ondes** assure une grande rapidité pour réchauffer des préparations déjà cuisinées, décongeler... L'association four et micro-ondes garantit jusqu'à 80% d'économie de temps de cuisson et 50% d'économie d'énergie.

La **fonction pain** rend la préparation croustillante à l'extérieure et moelleuse à l'intérieur. Elle convient également à la cuisson des viennoiseries et des pizzas.

La **fonction maintien au chaud** garde la préparation à température sans la dessécher et sans risque de sur cuisson.

La **fonction étuve** garantit une température inférieure à 60°C et un taux d'humidité maximum dans l'enceinte du four pendant toute la durée de la cuisson. Évitant tout risque de dessèchement, cette fonction est particulièrement adaptée à la levée de pâtes (brioche, pain…) avant leur cuisson.

La **fonction préchauffage ultra-rapide** permet d'atteindre la température de 200°C en 6 minutes seulement. Elle est idéale pour saisir les viandes rouges par exemple. Elle procure un gain de temps pour les recettes nécessitant un enfournement en four chaud.

Les fours multifonction permettent d'**enchaîner les fonctions** : par exemple, il est possible de faire suivre la cuisson d'un gratin d'un passage sous le gril, pour rendre la préparation croustillante. De même, une cuisson peut être suivie d'un maintien au chaud enchaîné.

TRUCS ET ASTUCES DE CUISSON

L'adjonction d'eau pendant la cuisson : il n'est pas rare que l'on ajoute, en début ou en cours de cuisson, de l'eau dans le plat pour avoir un maximum de jus en fin de cuisson. En fait, il est préférable d'ajouter de l'eau en fin de cuisson et sur un foyer de cuisson plutôt que dans le four lui-même. Cette opération de réhydratation et de reconstitution de la sauce qui accompagne la viande est appelée en cuisine « le déglaçage ».

Le sel : tout comme le déglaçage, mieux vaut saler les viandes en fin de cuisson. Le sel saupoudré en début de cuisson supprime des éléments nutritifs essentiels et facilite la production de salissures. Dans certains cas, comme la cuisson des volailles par exemple, le sel sera introduit à l'intérieur de la volaille avant l'enfournement.

> Quelle programmation pour quel cuisinier ?

Depuis plusieurs années, les fours multifonction intègrent une **électronique dédiée à la maîtrise des températures** souhaitées. Avantages : une qualité de cuisson optimale et des économies d'énergie.

Cette électronique est également exploitée pour offrir des fonctions de gestion de base tels que la préconisation de températures, l'affichage des données, la programmation de départs différés…

Aujourd'hui l'évolution de l'électronique permet de proposer des fours intelligents et conviviaux. Ainsi, les fours multifonction sont, pour les débutants comme pour les chefs, de **véritables aides culinaires** :

- En cuisson assistée, le bandeau de commandes **préconise la température** en fonction du mode de cuisson sélectionné.
- De plus, de nombreuses **recettes** sont **pré-programmées** : il suffit de valider le poids et le four gère tous les paramètres de cuisson. Il est aussi possible de personnaliser ses recettes favorites.
- En cuisson automatique, le four propose une dizaine de **recettes 100% automatiques**. Il suffit d'en sélectionner une et le four gère seul tous les paramètres de cuisson.
- Selon le type d'aliment à cuire, le four indique l'**accessoire à utiliser** et la **position de gradin** la plus appropriée.
- L'écran du bandeau de commandes permet l'affichage des modes de cuisson avec des **textes en clair**. Peuvent également s'afficher des **icônes animées** permettant de visualiser la fonction de cuisson en cours.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Côté maintenance, il n'est plus besoin aujourd'hui de « sortir » le four pour réparer le programmateur. Il est équipé d'une carte mère placée juste derrière le bandeau de commandes qu'il suffit de remplacer pour dépanner l'appareil.

> Quel système de nettoyage pour quels résultats ?

Technique la plus utilisée en France, la **pyrolyse** est un cycle de nettoyage qui détruit les projections de sucres et de graisses à très haute température (500°C). Seules quelques cendres restent à enlever d'un simple coup d'éponge.

Il existe différents modes de pyrolyse qui sont souvent pré-programmés :

- **économique** (environ 60 min), préconisé pour les fours peu sales, et notamment pour éliminer les odeurs de cuisson d'un poisson avant de cuire une tarte par exemple.
- **moyenne** (environ 90 min), utilisé dans la majeure partie des cas.
- **intensive** (jusqu'à 120 min), particulièrement adapté pour les fours les plus sales, après la cuisson d'une dinde ou d'un chapon de Noël…

Depuis peu de temps, une **pyrolyse intelligente** est proposée : l'appareil détermine lui-même le mode de pyrolyse nécessaire en fonction du degré de salissure du four. Cela permet d'obtenir un résultat optimal tout en limitant la consommation d'énergie.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Certains fours sont équipés d'une hotte catalytique intégrée dans le raccord d'évacuation des fours. Elle élimine les graisses évacuées dans l'air chaud du four et réduit les odeurs désagréables. Elle détecte même le degré d'encrassement sur les modèles les plus perfectionnés et détermine ainsi la durée de la pyrolyse.

La **catalyse** détruit les projections de graisses par oxydation pendant la cuisson des plats au-dessus de 180°C. La catalyse peut aussi s'effectuer par la mise en marche du four au maximum de sa température pendant 10 à 15 min après chaque utilisation. Il est conseillé après chaque cuisson de laisser fonctionner le four pendant 10 à 15 min afin de régénérer les parois catalytiques. Depuis peu, il existe une catalyse inaltérable, plus économique et qui ne nécessite pas de poursuivre la cuisson.

Les fours dits à **émail lisse** appellent au nettoyage manuel du four. L'émail doit être entretenu régulièrement par l'utilisateur à l'aide d'un détergent doux ou d'une éponge. Les fabricants du GIFAM travaillent sans cesse pour améliorer la qualité de l'émail pour assurer une plus grande facilité de nettoyage. Les recherches actuelles tendent à la réalisation d'un émail ultra-lisse.

L'**hydrolyse**, que l'on peut trouver sur certains fours, est une aide au nettoyage manuel. Le mode d'emploi est simple : après avoir versé 1/3 de litre d'eau dans la sole et ajouté un peu de liquide vaisselle, on met le four en marche à 60°C pendant 4 minutes seulement. Pas de chauffage intensif, mais une évaporation en douceur des salissures pendant une quinzaine de minutes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- 70% des fours du marché français sont à pyrolyse.
- Une pyrolyse revient 10 fois moins cher qu'un nettoyage manuel, soit environ le prix d'un timbre poste. Le nettoyage par pyrolyse consomme environ 3kWh, soit en heure pleine environ 0,32 euros et en heure creuse 0,20 euros.
- La pyrolyse revêt un aspect sécurité important : la porte du four se bloque pendant le nettoyage et se débloque automatiquement une fois l'opération terminée.
- Une grande majorité des fours des fabricants du GIFAM proposent un gril abattable pour faciliter l'entretien de la voûte.

> Quels accessoires, pour quels bénéfices ?

A l'heure actuelle, quasiment tous les fours sont vendus équipés d'une plaque lèchefrite (métal ou émaillée) et d'une grille, accessoires indispensables. Le tournebroche est lui aussi très souvent proposé en série. Mais il existe un grand nombre d'accessoires dédiés à différents types de préparations culinaires.

Les accessoires qui aident à la cuisson

Une **pierre à pain et à pizza** préserve le fondant des garnitures et rend la pâte croustillante. Les préparations cuisent par contact direct avec la pierre réfractaire ayant emmagasiné une forte chaleur.

Une **plaque à pâtisserie** optimise la cuisson des tartes et gâteaux, pour leur conserver leur moelleux.

Des **plats à rôtir**, pour la cuisson des grosses pièces de viandes, les volailles…

Une **sonde thermométrique**, plantée au cœur des aliments, permet d'en contrôler à tout moment la température. C'est particulièrement utile pour déterminer la fin de cuisson des viandes rouges, notamment si elles étaient encore congelées au moment de la cuisson. Les fours peuvent être programmés pour arrêter la cuisson sitôt la température souhaitée atteinte.

Un **cuiseur vapeur** permet de transformer son four en four vapeur. Pour un repas complet et équilibré, le cuiseur accueille jusqu'à trois plats simultanément.

Des plats en **silicone souple** qui simplifient le démoulage.

Les accessoires de soutien et de sortie des plats

Certains fours sont équipés de **rails télescopiques** qui facilitent l'accessibilité aux préparations et la préhension des plats. Ces rails permettent une extraction à 100% des grilles et plateaux sans risque de basculement.

On trouve également des **tiroirs télescopiques** qui regroupent plusieurs rails coulissants et indépendants.

> Une tendance qui s'impose : le four vapeur

Alimentation saine et équilibrée, saveur, parfum et texture des aliments préservés, vitamines et oligo-éléments conservés… La cuisine vapeur est très appréciable et s'inscrit aujourd'hui dans un véritable mode de vie. Pour répondre à cette attente, les membres du GIFAM ont créé les fours vapeur.

Conçus pour produire de la vapeur douce (pression saturée à 100°C), le four vapeur se compose d'une enceinte de cuisson innovante à laquelle est associé un réservoir d'eau d'une contenance de plusieurs litres. Ce procédé assure de **hautes qualités de cuisson**. En effet, cuire à la vapeur permet de :

- réaliser une cuisine légère, sans adjonction de corps gras, saine et diététique ;
- conserver totalement intacts couleurs, moelleux et goût des aliments ;
- limiter la perte de poids, vitamines et sels minéraux des aliments ;
- empêcher la surcuisson des légumes à durée de cuisson différentes et ainsi simplifier la préparation des plats. Par exemple, les courgettes resteront parfaites et sans dessèchement jusqu'à la fin de la cuisson des pommes de terre ;
- cuisiner dans un même plat différents aliments sans mélanges d'odeurs ni de saveurs ;
- développer le moelleux des viandes blanches (lapin, poulet, dinde…) et des poissons ;
- réaliser des desserts (excepté les pâtes feuilletées ou sablées) : clafoutis, île flottante, crèmes, compotes de fruits…

Pour un **confort d'utilisation optimal**, le four vapeur possède de nombreux atouts :

- Pour produire la vapeur, il suffit de sélectionner la durée de cuisson et la température souhaitée. La vapeur sature l'enceinte en quelques minutes et permet la cuisson des aliments.
- Pour un confort d'utilisation accru, le contrôle du niveau d'eau est aisé grâce aux diodes lumineuses placées sur le bandeau du four.
- Les fours vapeur peuvent être équipés d'une fonction réchauffage, utile notamment pour les aliments qui ont tendance à dessécher.
- Livrés avec le four, un ou plusieurs plats équipés de grilles perforées permettent d'éviter tout contact entre les aliments et l'eau de condensation.
- Pratique, le four vapeur accepte tous types d'ustensiles de cuisson (verre, fonte, aluminium, terre cuite, porcelaine…)
- Aucune projection n'étant produite lors de la cuisson, le four vapeur s'entretient facilement d'un simple coup d'éponge.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **four vapeur autoclave** fonctionne sur le mode de la cocotte minute. La cuisson des aliments se fait par injection dans l'enceinte du four de vapeur sous haute pression dont la température peut varier de 50°C à 120°C.

> Et si on parlait sécurité ?

Conscients des attentes en matière de sécurité, les fabricants du GIFAM mettent en oeuvre des solutions efficaces pour garantir toujours plus de sécurité aux utilisateurs. Les appareils mis sur le marché répondent à **des exigences de sécurité et des normes strictes**.

- Pour un plus grand confort d'utilisation et une grande sérénité, les fabricants du GIFAM proposent des fours pyrolyse **« porte froide »**, identifiés par un logo commun.

L'utilisation de ce logo garantit la **conformité de l'appareil au cahier des charges fixé par les fabricants** membres du GIFAM. La température maximale de la porte ne doit pas dépasser : 75°C pour le plastique, 70°C pour le verre, 65°C pour l'émail et 60°C pour l'inox et l'aluminium.

L'appareil à porte froide est conseillé aux jeunes parents, grands-parents, nourrices et à toute personne susceptible d'accueillir de jeunes enfants.

- Autour de 300°C, la porte du four **se bloque automatiquement** pour éviter les brûlures.
- Certains fabricants du GIFAM proposent des **déflecteurs** qui servent à protéger le gril, limitant ainsi les brûlures.
- Il est aussi possible de **bloquer volontairement les fonctions du bandeau** de commandes pour éviter les mises en marche intempestives.
- De nombreux fours proposés par les fabricants du GIFAM sont équipés de **systèmes sophistiqués d'arrêts anti-basculement**. Ces systèmes permettent de bloquer plaques et grilles en fin de course à la sortie du four. Stabilisées, elles ne peuvent basculer sous le poids de la préparation.
- Les fours actuels disposent d'une **isolation renforcée** et d'un système de **ventilation optimisé**. De ce fait, ils peuvent s'installer en toute sécurité en colonne ou sous plan.

> A, B ou C... Quelles sont les classes énergétiques ?

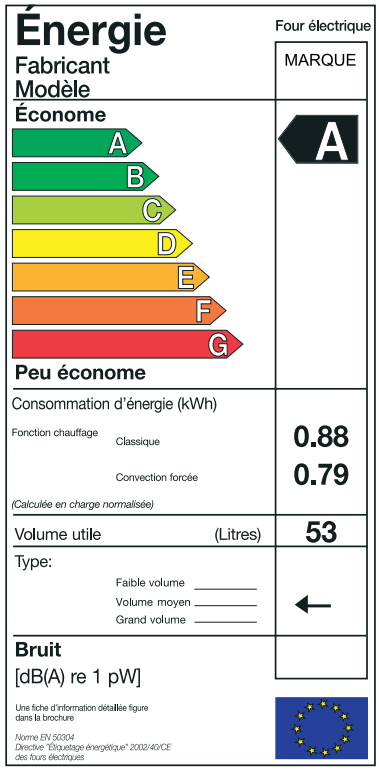
La comparaison de la consommation énergétique des fours est devenue aujourd'hui très facile grâce à l'étiquette énergie.

Selon la directive européenne en vigueur sur la consommation d'énergie (Directive Européenne 2002/40/CE), les classes d'efficacité énergétique allant de A à C comprennent les fours économiques et très économiques.
La classe D correspond à une consommation d'énergie moyenne et celles de E à G à une consommation élevée.

Les fabricants du GIFAM ont beaucoup investi dans la conception et, notamment dans l'isolation de leurs fours. Ainsi, aujourd'hui, **la grande majorité des fours proposés par les membres du GIFAM sont classés A**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon les valeurs actuelles, la plupart des fours du marché au milieu des années 90 auraient été classés C ou D.



> Quelles sont les déclinaisons ergonomiques et esthétiques actuelles ?

En matière d'ergonomie, le four tend à s'adapter aux différentes configurations des cuisines et aux différentes envies.

- A côté des traditionnelles porte abattantes, l'offre de **portes latérales** s'affirme. Elle se décline charnière à gauche ou charnière à droite. L'angle d'ouverture à 180° autorise une accessibilité maximale à l'enceinte du four.
- Le **four tiroir** trouve, quant à lui, naturellement sa place sous un plan de travail pour un accès facilité. Le tiroir coulisse sur deux rails robustes pour permettre d'accéder facilement aux préparations.
- Dernière innovation marquante : **la porte peut coulisser sous le four** pour un accès direct à l'enceinte et la poignée pivotante suit les mouvements de la main pour une parfaite maîtrise de l'ouverture et de la fermeture de la porte.
- La surface vitrée de plus en plus importante des portes offre une **visibilité optimisée** de l'intérieur du four.
- La visibilité est encore améliorée grâce à un **travail sur l'éclairage**. Celui-ci peut être simple, double, à néon ou halogène.
- Tout en conservant des dimensions d'encastrement standard, **le volume des fours s'est agrandi**, pouvant aller jusqu'à 60 litres. Avantages : plus de place pour plus de préparations.
- En dehors des dimensions standard d'encastrement, il existe des **fours de 90 cm de largeur**. Ces fours permettent la cuisson de préparations de grande taille, de grands poissons…

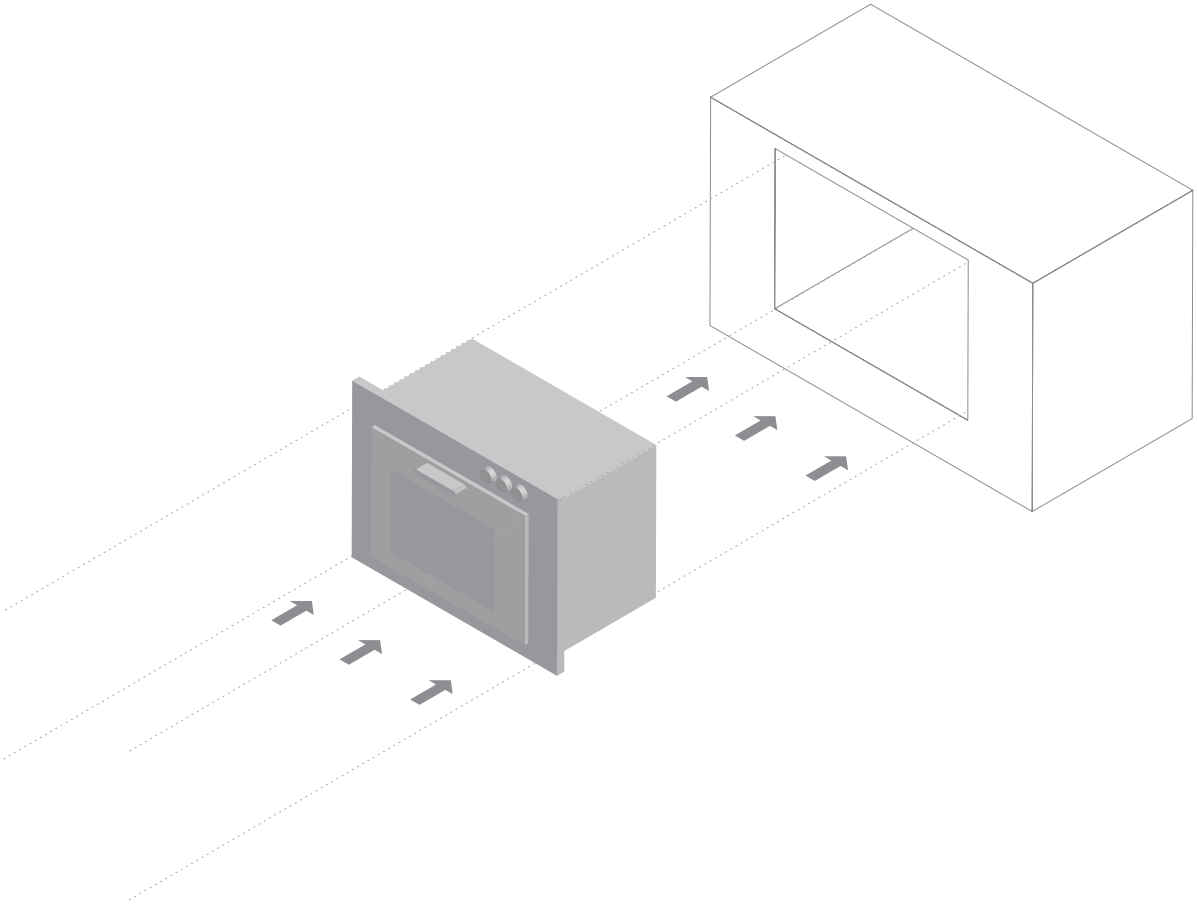
En matière d'esthétique, l'offre s'articule autour de la notion de « **Family Line** » : fours, tables de cuisson et hottes se coordonnent pour une parfaite harmonie. Le choix esthétique s'est élargi pour toujours mieux s'intégrer dans les différents styles de cuisines, du plus classique au plus contemporain. Ainsi, **à côté des traditionnels noir et blanc, l'inox est devenu incontournable**.

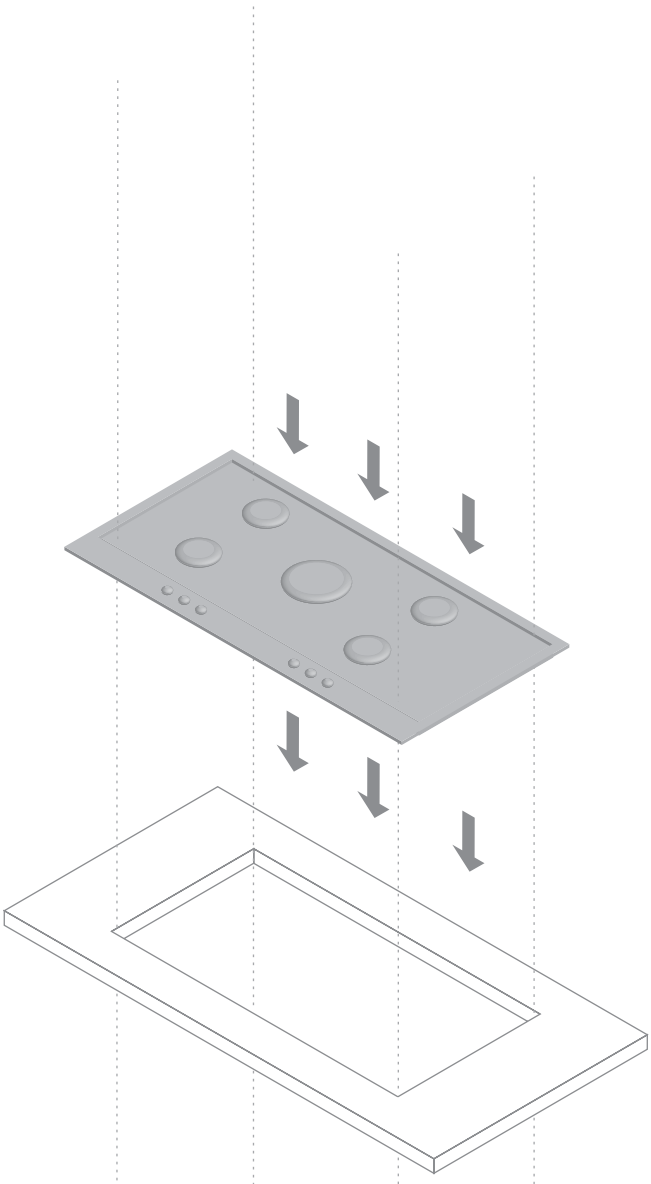
LE SAVIEZ-VOUS ?

Les disparités européennes :

En France, les fours inox représentent 10% du marché, alors que la moyenne européenne est aux alentours de 70%.

Les fours en émail blanc représentent 40% du marché, alors qu'ils ne sont quasiment pas distribués dans les autres pays européens.





les tables de cuisson

Une offre diversifiée…pour tous les goûts

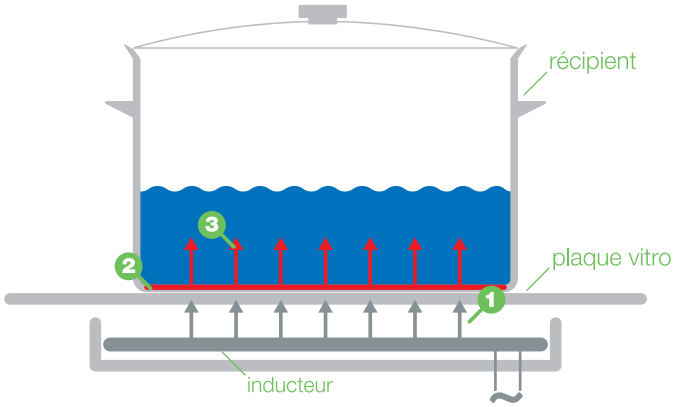
Deux énergies seulement et pourtant le choix d'une multitude de tables de cuisson : induction, halogène, radiant, gaz, mixte, domino… Cuisson vive, pour saisir une viande, ou mijotage long, pour les préparations en sauce, bœuf en daube, osso bucco… Les nouvelles tables de cuisson assurent aujourd'hui la réussite de toutes les recettes. Côté esthétique, l'harmonie est au rendez-vous. Les tables s'habillent d'émail, d'inox ou de verre, dans un esprit de gamme avec les fours et les hottes.

> Les tables à induction : une technologie maitrisée

Quel principe de fonctionnement ?

Le principe de l'induction repose sur le chauffage direct du fond du récipient grâce au champ magnétique créé par un dispositif placé sous la zone de cuisson. La chaleur ainsi produite se transmet ensuite normalement aux aliments.

1. L'inducteur génère un champ magnétique lorsqu 'il est alimenté par un courant électrique.
2. Sous l'effet de ce champ magnétique, un courant « induit » est créé dans le fond du récipient et chauffe le récipient.
3. Les aliments montent en température par contact avec le récipient.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Toutes les tables conçues par les fabricants du GIFAM respectent la réglementation relative à la compatibilité Electro Magnétique (CEM).

Comment installer une table à induction ?

Les tables à induction sont désormais **adaptées aux espaces traditionnels** de dimensions 56 x 49 cm. L'épaisseur a été considérablement réduite (en moyenne 5,5 cm) pour rendre l'installation encore plus aisée.

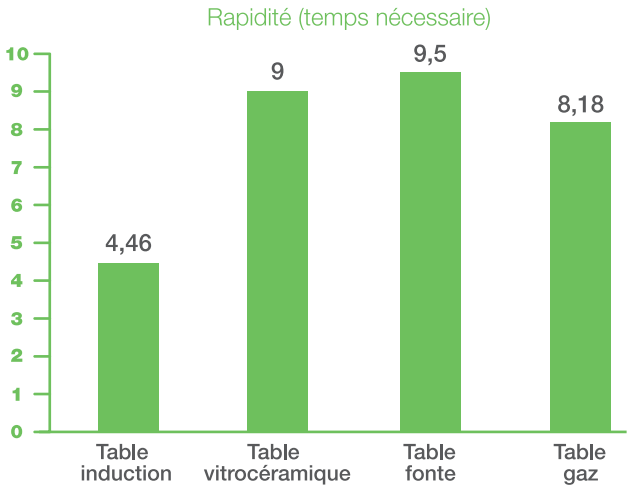
Les tables à induction peuvent s'installer **n'importe où dans la cuisine**. Cependant, pour des raisons de sécurité, les fabricants du GIFAM déconseillent l'installation d'une table à induction au-dessus d'un lave-vaisselle sans utilisation d'un kit d'isolation. De même, l'installation est contre-indiquée au-dessus d'un four non ventilé sans kit d'isolation.

Quelles sont les performances garanties par les tables à induction ?

Les tables de cuisson à induction proposées par les membres du GIFAM disposent de **foyers indépendants de forte puissance**, pouvant aller de 50 W à 4000 W.

Grâce à ces puissances élevées et à un meilleur rendement, les tables à induction réduisent considérablement les durées de chauffage, d'où des **gains de temps** très appréciables.

Elévation de la température de 2 litres d'eau de 20 à 95°C



Il résulte d'importantes **économies d'énergie** : de 40 à 60% par rapport aux autres sources d'énergie

L'inertie thermique est nulle : dans le récipient, **la température monte et descend instantanément**.

Chaque foyer offre différentes positions de cuisson pour un **réglage très fin**, pas à pas, de l'intensité. Les cuissons les plus courantes sont pré-programmées pour un accès direct.

Les touches sensitives facilitent le nettoyage de la surface : un coup d'éponge suffit ! En outre, étant donné l'absence de transmission de chaleur entre le foyer et la casserole, la surface de la table n'est jamais très chaude : **aucune surcuisson autour du récipient** (pas d'huile qui fume, pas de lait qui accroche…).

LE SAVIEZ-VOUS ?

La très grande majorité des batteries de cuisine traditionnelles (acier émaillé, fonte, fonte émaillée, inox multicouches, inox ferriques, aluminium avec fond ferromagnétique) sont compatibles avec une table de cuisson à induction. Seuls sont exclus les récipients en verre, en cuivre, en inox classique et en l'aluminium pur. Il suffit d'un aimant pour vérifier la compatibilité : si l'aimant reste accroché au-dessous de la casserole, elle est compatible !

Le logo « Class induction » garantit cette compatibilité.

CLASS INDUCTION

Quelle sécurité assurée ?

Grâce à l'électronique intégrée dans les tables à induction, les membres du GIFAM ont développé des **packs sécurité très complets** :

- **Sécurité enfant** : ce mode verrouille toutes les fonctions de la table de cuisson. Ainsi, il est impossible de mettre en marche la table ou de modifier les paramètres de la cuisson en cours.
- **Sécurité récipient** : équipés d'un système de détection, les foyers s'éteignent automatiquement dès que l'on retire le récipient de cuisson. Inversement, les foyers ne peuvent être mis en marche que si la zone de cuisson est suffisamment recouverte par le récipient. De plus, si le récipient est absent ou ne convient pas, la table le signale à l'aide d'un voyant lumineux et le foyer ne démarrera pas la cuisson.
- **Sécurité anti-surchauffe** : la puissance et la température s'abaissent automatiquement en cas de surchauffe de la zone de cuisson.
- **Sécurité anti-débordement** : si un liquide déborde et atteint le bandeau de commandes, la table de cuisson s'arrête automatiquement.
- **Témoins chaleur résiduelle** : chaque foyer est équipé d'un témoin qui informe, après arrêt de la cuisson, de la présence de chaleur résiduelle.

Cette sécurité permet de savoir quand la table est encore chaude et prévient ainsi les risques de brûlures.

- **Sécurité temps maxi** : en cas d'oubli, la table de cuisson est désactivée automatiquement au bout de quelques heures de fonctionnement.

Quelles sont les dernières avancées en matière d'induction ?

Ce que les utilisateurs attendent aujourd'hui d'une table à induction, c'est une **cuisson à la carte**, adaptée à leurs besoins quotidiens et à leurs envies particulières. Dans ce domaine, l'induction est un véritable **laboratoire de nouvelles technologies**. Aujourd'hui, les tables à induction proposent des fonctions qui rendent le quotidien plus agréable :

- Pour répondre à tous les besoins, les tables à induction sont de plus en plus souvent proposées avec des **foyers de grand diamètre** (jusqu'à 28 cm), idéals pour accueillir une grosse cocotte, une poêle à paëlla…
- Elles peuvent être équipées d'une **touche « Booster »**. Avantages : saisir les préparations et porter les gros volumes d'eau à ébullition en un temps record. Le gain de temps est considérable.
- Fonctionnels, les **minuteurs électroniques** permettent de cuisiner l'esprit libre : le temps de cuisson idéal peut être programmé sur chaque foyer. Une fois ce temps écoulé, un signal sonore retentit et le foyer se coupe automatiquement.
- Pour s'adapter à tous les modes de cuisson, les foyers à induction sont également étudiés pour accepter les récipients spécifiques, tel que le **Wok**.
- Côté **ergonomie**, l'innovation touche la forme même de la table de cuisson. Ainsi, on voit apparaître sur le marché des tables de cuisson à induction rondes, ou conçues pour s'adapter à un angle du plan de travail.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On a tendance à confondre l'induction et la vitrocéramique. Pourtant, ces termes désignent deux aspects très différents d'une table de cuisson : l'induction est une technologie de cuisson, comme l'halogène. La vitrocéramique est la matière dans laquelle est fabriqué le verre de la table de cuisson.

> Les tables vitrocéramiques radiants ou halogènes

Quel principe de fonctionnement ?

Contrairement à l'induction, les tables vitrocéramiques radiants ou halogènes fonctionnent sur le principe de la **conduction de chaleur**.

Les **foyers halogènes mixtes** permettent une montée rapide en température. Ils sont ainsi adaptés aux cuissons vives, comme saisir la viande ou faire des fritures par exemple.

Ils réunissent une lampe halogène circulaire combinée à un radiant central garantissant une bonne répartition de la chaleur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Aujourd'hui, la majorité des tables vitrocéramiques associent des foyers halogènes et des foyers radiants afin de répondre à tous les besoins de cuisson, aussi bien cuissons vives que mijotages.

Les **foyers radiants** sont spécialement adaptés aux mijotages et aux cuissons longues (blanquette, osso bucco, bœuf en daube…). Les foyers radiants font bénéficier les préparations d'une grande stabilité de maintien de température.

Il existe deux types de radiants, différenciés par la forme de la résistance qui les compose :

- Les radiants simples sont composés d'un filament tungstène plat. Le rougeoiement de la plaque apparaît en 20 secondes.
- Les radiants rapides sont constitués d'un filament tungstène en accordéon qui augmente la rapidité de conduction. L'apparition de la couleur rouge dans la zone de cuisson se fait en 3 secondes.

Quelles sont les **fonctionnalités** offertes ?

Pour s'adapter à tous les types de casseroles et toutes les préparations, les tables vitrocéramiques présentent également une **grande diversité de foyers de cuisson**. Simples, doubles ou triples, ils peuvent également être extensibles, ronds ou ovales, pour accueillir de grands plats.

Grâce à l'électronique qui les équipe, les tables vitrocéramiques disposent de **fonctions pré-programmées** pour une utilisation toujours plus intuitive. Il est ainsi possible de programmer la durée de cuisson ou de procéder à un préchauffage Booster.

Pour plus de **sécurité**, elles sont équipées d'un système anti-surchauffe, d'une fonction verrouillage de clavier et de témoins de chaleur résiduelle.

Les bandeaux de commandes sont équipés de **manettes multipositions**. Mais pour une utilisation plus aisée, les fabricants du GIFAM développent également les touches sensitives. L'absence de manettes libère ainsi l'espace de cuisson et l'entretien s'en trouve facilité.

Résistante aux chocs, la surface lisse des tables vitrocéramiques est également d'une **grande facilité d'entretien**. Une fois débarrassée des salissures grâce au grattoir prévu à cet effet, une éponge humide, imbibée d'un détergent doux suffit pour la nettoyer.

IDEES RECUES

L'idée selon laquelle on peut cuire des aliments directement sur la zone de cuisson sans récipient est complètement fausse. C'est au contraire très dommageable car les températures très élevées des zones de cuisson brûlent l'aliment.

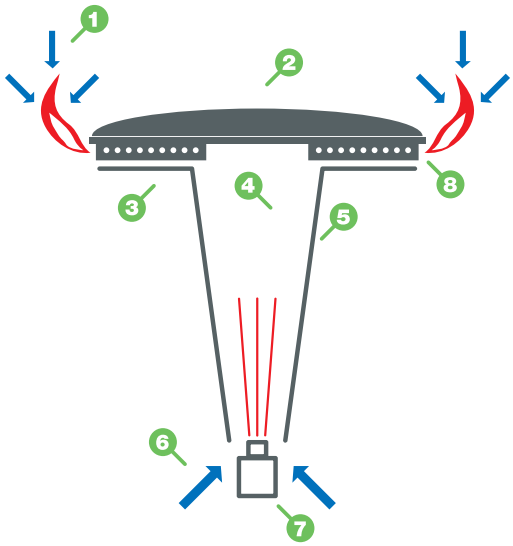
> Les tables à gaz

Le gaz demeure l'énergie la plus répandue : près de 60% des foyers français sont aujourd'hui équipés en tables gaz. Les tables gaz sont les produits les plus anciens du marché. Ils offrent également de **nombreuses innovations techniques, esthétiques et ergonomiques**.

Brûleur et allumage : comment ça marche ?

Le gaz est projeté par l'injecteur à une pression déterminée. C'est ce mélange gaz et air qui pénètre dans le chapeau du brûleur. Il s'enflamme à la sortie des trous du chapeau. Il existe sur le marché trois types d'allumages différents :

- Avec **l'allumage automatique « une main »**, la commande de l'allumage se fait par un système intégré aux manettes d'ouverture des robinets gaz. La grande majorité des tables du marché propose ce type d'allumage.
- Avec **l'allumage électronique « deux mains »**, la commande d'allumage est activée par pression d'un bouton indépendant.
- En **allumage manuel**, l'utilisateur enflamme le mélange air gaz à l'aide d'une allumette ou d'un allume-gaz électrique.



1 > AIR SECONDAIRE
2 > CHAPEAU DE BRULEUR
3 > TETE DE BRULEUR
4 > MELANGE GAZ+AIR
5 > CORPS DE BRULEUR
6 > AIR PRIMAIRE
7 > INJECTEUR
8 > ALLUMEUR

Comment bien installer une table gaz ?

Sur le marché, on trouve couramment deux types de gaz : le gaz naturel distribué par le réseau et les gaz liquéfiés, propane et butane, généralement distribués en bouteille ou en citernes.

Les tables gaz s'adaptent facilement à ces types de gaz. Elles se raccordent très simplement grâce à un tuyau à embout vissable pour une sécurité maximale. Les tuyaux inox ont une durée de vie illimitée. Les autres types de tuyaux doivent être changés régulièrement, au bout d'un an, 2 ans, 5 ans, 10 ans ou à vie. La date de péremption inscrite sur le tuyau ne doit pas être dépassée.

CONSEILS D'EXPERT

Avant tout branchement, il est utile de se renseigner sur le type de gaz distribué. En effet, il existe d'autres types de gaz, distribués localement par réseau.

En électroménager intégrable, les constructeurs du GIFAM préconisent le choix d'un tuyau de raccordement garanti à vie.

Quel brûleur pour quelle puissance ?

Actuellement, la taille des brûleurs varie de 4 à 13 cm. Leur puissance est conditionnée par leur taille.

La puissance minimum de 0,85 kW est idéale pour mitonner longuement une blanquette de veau. Le brûleur double couronne de 5 kW montre sa pleine efficacité pour exalter les saveurs exotiques des cuisines du monde.

Parmi les fabricants du GIFAM, certains proposent également sur le marché des brûleurs à triple voire quadruple couronne, pour encore plus de puissance, d'homogénéité de cuisson et une régulation plus fine des températures.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un brûleur bouché par exemple réduit d'autant les performances de cuisson et peut s'avérer dangereux. Aussi, quelle que soit leur taille, les brûleurs proposés par les membres du GIFAM sont facilement démontables pour un nettoyage plus aisé.

Quelle grille pour la meilleure stabilité ?

Les grilles de cuisson, à la fois esthétiques et d'une grande stabilité, s'adaptent à la largeur du foyer.
Elles peuvent être mono ou multifoyers, en acier émaillé ou brut, ou encore en fonte pour plus de solidité et de stabilité. Amovibles, elles sont faciles d'entretien. Les grilles émaillées sont même lavables au lave-vaisselle.

La sécurité : l'indispensable thermocouple

Le thermocouple est l'**organe de sécurité absolue** du brûleur à gaz. Son rôle est de s'assurer de la présence réelle de la flamme. Dans le cas où la flamme s'éteint, quelle qu'en soit la raison (courants d'air, débordements importants, etc…), il coupe l'arrivée de gaz.

L'activation du thermocouple est automatique lors de l'allumage. Il suffit tout simplement de maintenir quelques secondes la manette appuyée. A partir de cette manœuvre, le brûleur fonctionne sous contrôle du thermocouple.
Pour toujours plus d'efficacité, les fabricants du GIFAM ont développé un thermocouple instantané, qui évite le maintien en position appuyée à l'allumage.

Avec les tables gaz, bénéficie-t-on d'un large choix de matériaux et de coloris ?

Les tables gaz peuvent revêtir deux supports :

- L'**acier émaillé ou inoxydable** est le meilleur support pour exprimer l'esthétique car les formes peuvent être variées et, grâce aux émaux, les couleurs sont illimitées. Les fabricants du GIFAM proposent des émaux fins mais très résistants aux chocs.
- Le **verre trempé** représente 12% du marché des tables. Généralement son épaisseur est de 4 à 8 mm. La **vitrocéramique** représente 21% du marché. Son épaisseur est de 4 mm. Le verre trempé et la vitrocéramique peuvent être biseauté ou droit, avec cadre ou sans cadre. Les formes sont variées et les couleurs proposées sont : le noir, le blanc, le gris et le miroir.

Quelles sont les dernières innovations incontournables ?

Certaines tables gaz sont équipées d'un **minuteur** qui permet de programmer la durée de cuisson. Une fois le temps écoulé, le brûleur s'éteint automatiquement et la cuisson est stoppée.

Les commandes, traditionnellement à manettes, évoluent vers les **touches sensitives** à contrôle électronique. Simples d'utilisation, elles facilitent le nettoyage de la table de cuisson.

Les fabricants du GIFAM ont développé des **brûleurs spécifiques Wok**. Très puissants (au minimum 3500 W), ils permettent une montée en température très rapide pour cuire aisément les grandes quantités. Ils peuvent également recevoir les grandes casseroles et les faitouts.

Pour plus de sécurité, les fabricants du GIFAM équipent leurs tables électroniques d'**indicateurs de chaleur résiduelle**, ce qui minimise les risques de brûlures.

Côté ergonomie, les fabricants du GIFAM proposent des **formes douces**, tout en arrondis, pour faciliter le nettoyage.

LE POINT SUR : LES TABLES MIXTES

L'offre en matière de tables de cuisson est complétée par les tables mixtes. Elles permettent d'associer à la fois les différentes sources d'énergie (gaz et électricité) et les différentes technologies de cuisson (induction, radiant, halogène, gaz..).
On trouve sur le marché de nombreuses combinaisons : gaz + fonte; gaz + vitrocéramique, induction + vitrocéramique, induction + gaz…

> Les dominos

Il existe de nombreux types de dominos. Aux côtés des traditionnels dominos deux feux (gaz, radiant/halogène ou induction), on trouve désormais des dominos dédiés à un mode de cuisson spécifique. Combinables de multiples façons, ils répondent aux attentes des gourmets les plus avisés :

- Grâce au **domino friteuse**, frites, beignets, tempura de légumes… trouvent désormais dans la cuisine leur espace de cuisson dédié.
- Le **domino Wok**, équipé d'un brûleur spécifique, permet de cuire viandes et légumes dans un récipient de type Wok. Grâce à lui, les saveurs du monde font leur entrée dans la cuisine.
- Le **domino gril**, qu'il soit en fonte émaillé ou équipé d'une résistance sous un plateau vitrocéramique assure de délicieuses grillades, classiques, comme la côte de bœuf, ou délicates, comme les poissons ou les émincés, par exemple.
- Le **domino Teppan Yaki** est adapté à la cuisson traditionnelle à la japonaise. Il permet la cuisson des viandes, poissons et légumes avec les avantages du gril ou de la « plancha ».

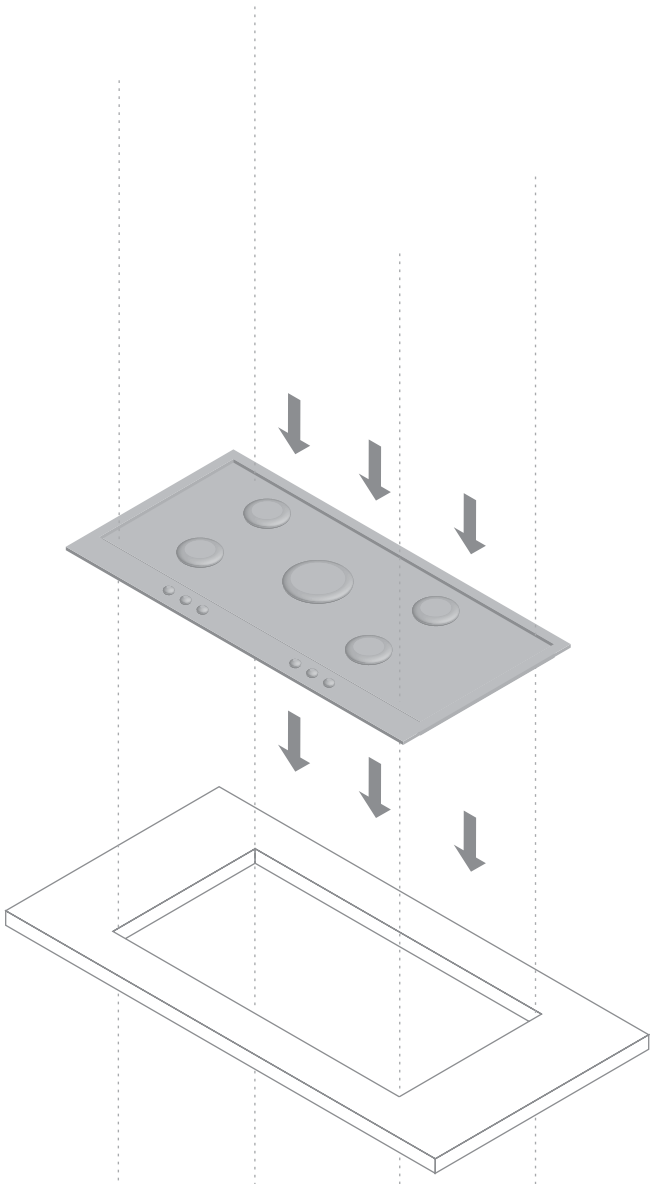
> Quelles sont les tendances esthétiques et ergonomiques actuelles?

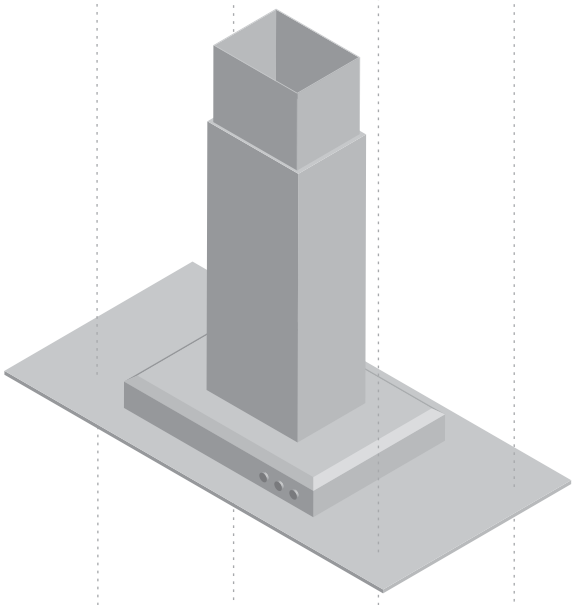
En terme d'esthétique, les tables de cuisson suivent la tendance générale de l'électroménager encastrable : le « **Flat** » (le Plat), voire « l'ultra Flat ». Il s'agit de réduire au maximum l'épaisseur au-dessus du plan de travail pour permettre à l'appareil de se fondre dans l'ambiance de la cuisine.

La tendance matériau est à l'**inox**, aussi bien pour les tables gaz que pour les tables vitrocéramiques, enchâssées dans un cadre inox. A noter que cet engouement pour l'inox existe depuis quelques années déjà dans de nombreux pays européens.

En terme d'ergonomie, la tendance est aux **tables de cuisson grande largeur**, encastrables dans un espace standard. L'aspect et l'agrément grande largeur peut aussi être obtenu par la juxtaposition de différents dominos. A noter que dans ce cas, l'encastrement n'est plus standard.

La tendance actuelle est aux **bandeaux de commandes frontaux**, développés parallèlement aux bandeaux latéraux. Cette ergonomie a l'avantage d'optimiser l'espace de cuisson et permet d'accéder aisément aux commandes de chaque foyer de cuisson. Cette configuration protège également les manettes d'éventuelles projections en cours de cuisson





les hottes

Aussi belles qu'efficaces…

Faire de la cuisine un espace de vie où il fait bon vivre et respirer… Telle est la vocation des hottes. Dotées de technologies avancées, les nouvelles hottes confirment leur rôle en offrant plus de discrétion, de beauté et de confort d'utilisation.

> Quels sont les différents modèles de hottes ?

Les **décoratives** sont très appréciées pour leurs atouts esthétiques. Elles peuvent être fixées à un mur ou installées en îlot central. La grande diversité de leurs formes, de leurs matériaux et de leurs couleurs (inox, aluminium, blanc, noir, verre ou mélange d'inox et de verre par exemple), permet de les coordonner avec les fours et les tables de cuisson dans un esprit de gamme. Elles peuvent diffuser une lumière directe ou indirecte et sont disponibles en largueurs de 60, 90, 100, 120 et 150 cm.

Les **groupes d'aspiration ou groupes filtrants** sont prévus pour être incorporés dans des cheminées décoratives ou des éléments hauts de meubles de cuisine. Ils s'encastrent avec discrétion pour respecter le style de la cuisine. Ils existent en 55, 70, 75 et 85 cm de largeur. Pour couvrir parfaitement les tables de cuisson et apporter la puissance d'aspiration nécessaire, il est possible de juxtaposer les groupes dans un même élément d'encastrement.

Les **visières** sont des modèles pratiques et économiques qui s'installent facilement. Elles sont disponibles en 60 et 90 cm.

Les **encastrables** (tiroirs ou escamotables)

- Les **hottes tiroirs** s'encastrent dans un élément haut qui dissimule le moteur et laisse un espace de rangement généralement utilisé pour le stockage des épices et condiments. Son tiroir coulissant permet de mettre en marche la hotte. Lorsque qu'elle n'est pas en action, seul le bandeau de la hotte reste visible.

- Les **hottes escamotables** se placent dans un élément haut de cuisine, derrière une porte assortie. Il suffit de l'entrouvrir pour lancer l'aspiration. L'avantage de ce modèle est d'offrir un « avaloir » efficace lors de son utilisation et de se faire totalement oublier lorsqu'il ne fonctionne pas.

  Les hottes tiroirs et escamotables existent en 60 et 90 cm de largeur.

Dans l'offre des fabricants adhérents au GIFAM, on trouve des innovations qui apparaissent comme les tendances ergonomiques et esthétiques du moment :

Les **hottes de plan de travail** :

- Les **extracteurs de plan** se présentent sur la forme d'un aérateur télescopique et pivotant, réglable en hauteur pour s'ajuster à la taille des casseroles. Après utilisation, ils se rangent en toute discrétion dans un emplacement dédié à côté de la table de cuisson.

- Les déflecteurs des **aérateurs de plan** s'élèvent sur les côtés de la table de cuisson et captent les fumées à l'endroit même où elles sont produites.

> Comment choisir sa hotte ?

Outre l'esthétique de la cuisine et le modèle de la hotte, il est nécessaire de prendre en compte :

- l'espace nécessaire à l'installation d'une hotte,
- le débit nécessaire du moteur.

Il existe deux types d'aspiration adaptés à chaque type de cuisine :

- L'aspiration par **évacuation extérieure**

  C'est le système le plus performant. Les fumées sont évacuées par un conduit qui débouche à l'extérieur de la maison. Les fumées grasses sont d'abord purifiées dans un filtre à graisses. Les odeurs et l'humidité sont directement rejetées à l'extérieur.

- L'aspiration par **recyclage**

  On opte généralement pour cette solution lorsque l'évacuation extérieure est impossible. L'air transite par différents filtres : un filtre anti-graisses, puis des filtres à charbon actif pour traiter les odeurs résiduelles avant de rejeter l'air dans la pièce. A savoir : les hottes installées en recyclage perdent environ 25% de leurs performances.

Actuellement, la grande majorité des hottes fonctionne sur le mode d'aspiration par évacuation extérieure.
Le passage à une aspiration par recyclage se fait grâce à l'installation d'un kit fourni lors de l'achat.

Dans la plupart des cas, les filtres à charbon actif qui permettent l'assainissement de l'air de la cuisine sont fournis de série par les fabricants du GIFAM.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour être efficace, une hotte doit pouvoir renouveler 10 à 12 fois le volume d'air de la cuisine en une heure. Par exemple, le débit pour une cuisine de 15 m et de 3 m de hauteur devra être compris entre 450 m/h et 500 m/h.

Dans le cas d'une cuisine ouverte sur une autre pièce, la puissance devra tenir compte du volume total d'air à traiter.

Les bons conseils du GIFAM :

Une hotte doit toujours être un peu **plus large que le plan de cuisson**, pour une meilleure aspiration des fumées latérales.

La **hauteur d'installation** d'une hotte est définie en fonction du **type d'énergie** de la table de cuisson. La réglementation en vigueur interdit l'installation d'une hotte à moins de 65 cm au-dessus d'une table de cuisson. Cette hauteur convient aux tables électriques, vitrocéramiques halogène et induction. Elle peut être augmentée jusqu'à 70/75 cm pour les tables gaz.

Il est important d'installer le tuyau d'évacuation le plus verticalement possible pour **éviter le nombre de coudes**. En effet, un conduit trop long ou trop sinueux freine le débit d'air et réduit fortement la performance de la hotte.

Il est indispensable de **respecter les diamètres de tuyau** prévus par les fabricants pour leurs hottes. La réduction du diamètre du tuyau entraîne des pertes d'efficacité et l'augmentation du niveau sonore.

Pour des questions de performance, mais aussi d'hygiène et de sécurité, il est nécessaire de **consacrer à l'évacuation** des fumées de cuisson un **conduit différent** de celui d'une cheminée ou du chauffage.

De même, il est formellement interdit de raccorder la hotte à un conduit de VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée).

Contrairement aux idées reçues, la puissance des moteurs n'est pas un facteur de détérioration du **confort acoustique**. La qualité et la conception du moteur, la facilité de régulation des vitesses et l'utilisation de matériaux d'insonorisation garantissent une isolation phonique efficace. L'installation d'un moteur à distance, dans les combles ou à l'extérieur de la maison, apporte une solution optimale.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'efficacité d'une hotte dépend en grande partie de la qualité de son installation. Si tous les membres du GIFAM proposent des kits d'installation composés de systèmes d'équerres qui permettent à chacun de monter une hotte dans sa cuisine, les conseils d'un installateur professionnel demeurent une garantie de qualité et de sécurité.

> Comment bien entretenir sa hotte ?

L'entretien régulier des filtres est absolument indispensable au bon fonctionnement de la hotte dans le temps.

Les **filtres à graisses** permettent de retenir une très grande partie des particules de graisse dont les vapeurs de cuisson sont chargées. Ils peuvent être métalliques ou en papier, jetables après utilisation. Les filtres métalliques peuvent être lavés avec un dégraissant ordinaire ou au lave-vaisselle, en moyenne tous les deux mois. La majorité des filtres à graisses proposés par les fabricants du GIFAM sont lavables au lave-vaisselle.

Les **filtres à charbon actif**, qui équipent les hottes en version recyclage, permettent de purifier l'air des odeurs désagréables générées par la cuisson. Pour qu'ils soient efficaces, il faut les remplacer en moyenne tous les quatre mois. Il existe des filtres à charbon « long life », à remplacer tous les trois ans environ.

La **carrosserie de la hotte** doit être nettoyée une à plusieurs fois par mois avec un détergent doux et une éponge. Les hottes en inox requièrent l'application d'un produit spécial inox, pour préserver l'éclat du matériau.

L'installation d'un **panneau de crédence** entre la plaque de cuisson et la hotte protège le mur d'encastrement des projections et résidus de fumées et permet un nettoyage plus facile de l'espace de cuisson.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur de nombreuses hottes proposées par les fabricants du GIFAM, des témoins de saturation informent qu'il faut procéder au nettoyage des filtres à graisses et au remplacement des filtres à charbon actif.

Le corps des hottes proposées par la grande majorité des fabricants du GIFAM reçoit un traitement anti-corrosion qui assure une longévité maximum à l'appareil. Grâce aux matériaux utilisés, fiables et résistants, au moteur protégé contre les graisses, l'efficacité de l'aspiration est optimale.

> Quelles sont les fonctions proposées par les bandeaux de commandes ?

Les bandeaux de commandes des hottes peuvent être mécaniques ou électroniques, avec des manettes, des touches digitales ou sensitives. Équipés d'un écran à affichage digital, ils affichent les informations sur l'aspiration en cours à l'aide de pictogrammes ou en textes clairs.

Pratiques et conviviaux, les bandeaux de commande facilitent l'accès et l'utilisation des différentes fonctions de la hotte :

- Il est possible, grâce au variateur, de choisir et de **moduler la puissance d'aspiration** de la hotte. Les variateurs électroniques permettent des niveaux de réglage très précis.
- Le **Booster temporisé** permet d'obtenir la puissance maximum de 5 à 15 minutes environ. La hotte revient ensuite automatiquement sur son niveau de réglage précédent.
- La **fonction éclairage** dispose d'une commande séparée de la mise en fonctionnement de la hotte. Pour plus de confort dans l'éclairage de son plan de travail, l'utilisateur a le choix entre différents éclairages : par lampe, d'une puissance de 40W, ou par halogène, avec une puissance de 20W.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelle que soit la puissance de la hotte, pour une bonne aspiration, il convient de mettre la hotte en marche 5 minutes avant la cuisson et de la laisser fonctionner 10 minutes après l'arrêt de la cuisson. Cela évite la stagnation des fumées et des odeurs. Certaines hottes y procèdent automatiquement grâce à la fonction « Arrêt différé » ou « Arrêt temporisé ».

> Quelles sont les tendances ergonomiques et esthétiques actuelles ?

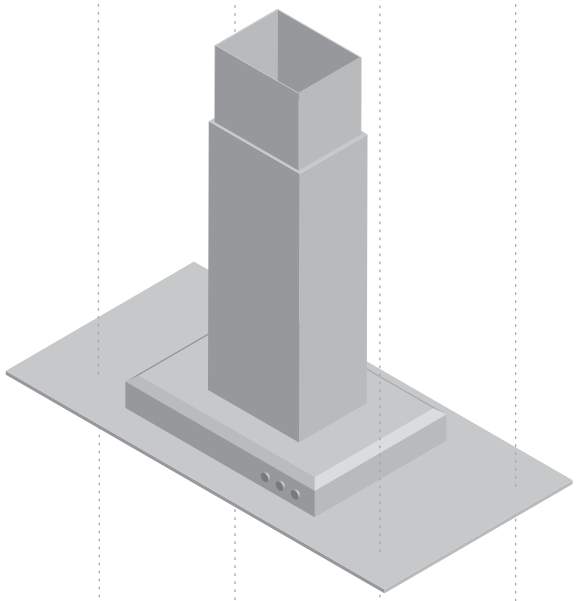
En matière d'ergonomie, les hottes tendent à offrir un confort et une praticité de plus en plus larges :

- Les hottes actuelles permettent une **aspiration périmètrale** : les fumées et vapeurs sont dirigées vers les bords de la hotte grâce à un panneau en inox. Elles sont ensuite aspirées tout autour du périmètre intérieur de la hotte. Cette technique assure des performances accrues : capture optimale des fumées grasses, réduction du bruit et filtres à graisses protégés du feu.
- Certains modèles peuvent être **activés par télécommande**. D'autres, sont équipés d'un système très élaboré de **détection infrarouge des fumées**. Dans ce cas, la hotte se met en marche automatiquement et la puissance d'aspiration s'adapte instantanément à la puissance de cuisson. On observe également un développement des hottes à **touches sensitives**. Cette avancée technologique se double d'une grande facilité d'entretien.
- Certains modèles de hottes permettent un **réglage automatique du niveau d'aspiration**, en fonction de la chaleur émise et de l'intensité des dégagements.
- L'éclairage fait aussi l'objet de beaucoup d'attention : certains modèles offrent une **variation de l'intensité de la luminosité** de la hotte. Elle participe ainsi à l'ambiance de la cuisine.

De tous les appareils de cuisson, les hottes sont les éléments qui permettent la plus grande liberté de **personnalisation de son espace**. Elles sont devenues la « touche » esthétique qui rend une cuisine différente d'une autre.

Les hottes sont proposées dans une **grande diversité de formes** (trapèze, box, surmontées d'une cheminée ronde ou carrée allant jusqu'au plafond…), de modes d'installation (murale, en îlot, encastrée…) et de matériaux (verre, inox, aluminium ou mélanges de matériaux…).

Coordonnées avec les autres éléments électroménagers encastrables, fours et tables de cuisson, les hottes véhiculent l'**esprit de gamme**. Les constructeurs du GIFAM proposent dans ce domaine de nombreuses lignes de produits, déclinées selon un style (moderne, sobre, traditionnel…) ou selon une harmonie de matières (verre, inox…).



les chiffres du marché

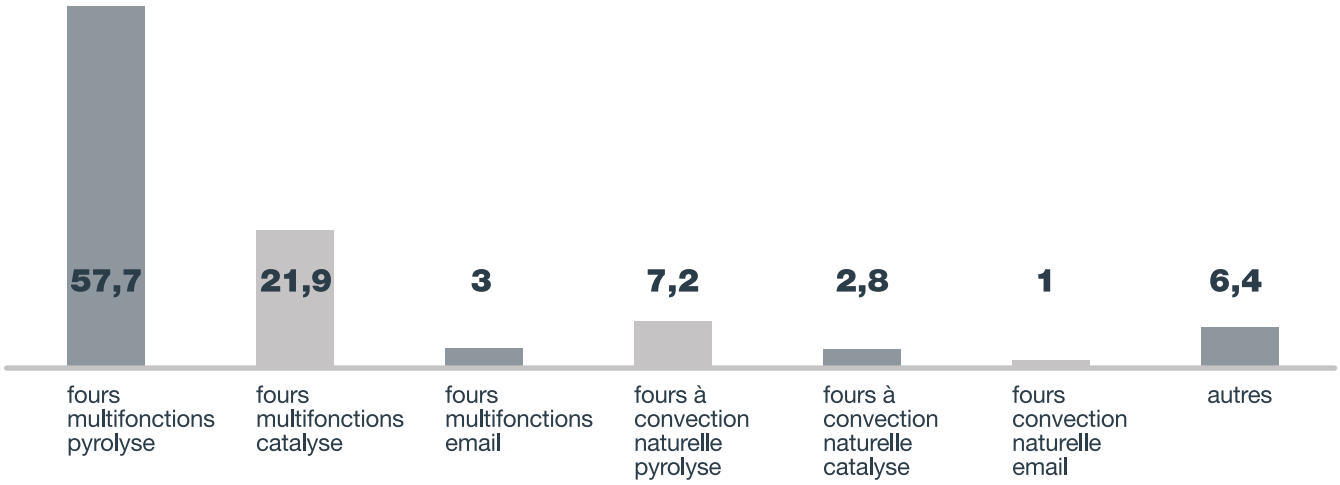
> Les fours

▪ Volumes :

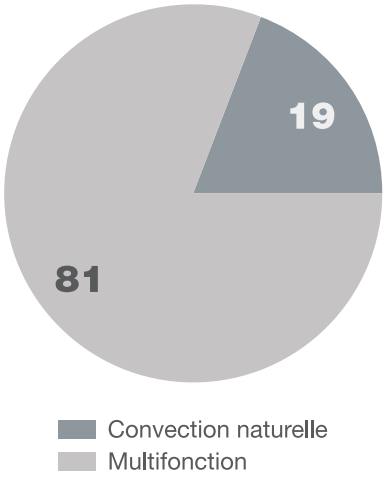
En 2004, il s'est vendu en France **736 000** fours (+10%).

Les fours multifonctions pyrolyse ont enregistré une croissance de **9%** par rapport à 2004.
La progression des fours multifonctions catalyse a été de **3%**.

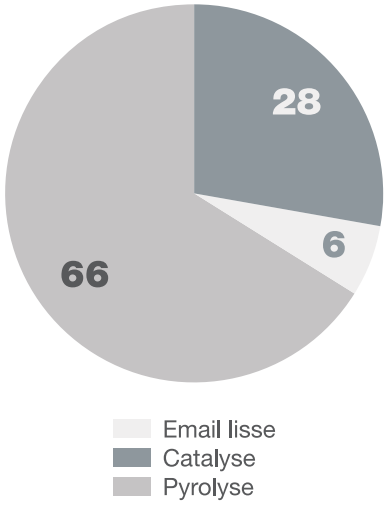
▪ Répartition (en %) :



Par mode de cuisson



Par mode de nettoyage



▪ Taux d'équipement des foyers :

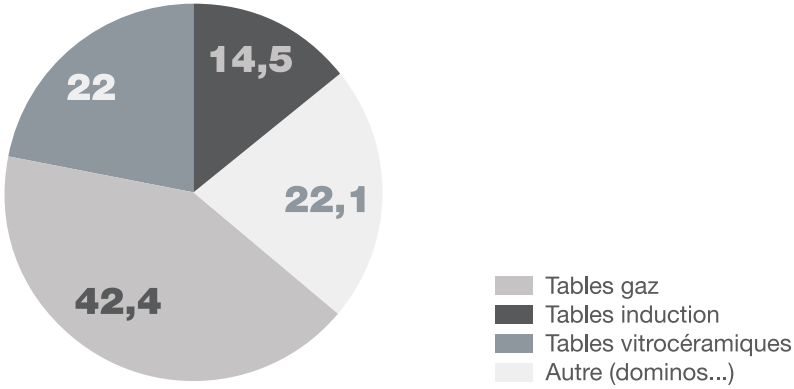
38,1% des foyers français sont équipés en fours encastrables

> Les tables de cuisson

Volume :

En 2004, il s'est vendu en France **1 300 000 pièces** (+5%) dont **195 000** tables de cuisson à induction.

Répartition (en %) :



La vitrocéramique et l'induction sont les deux segments qui progressent le plus même si le gaz reste l'énergie préférée des français.

Taux d'équipements des foyers :

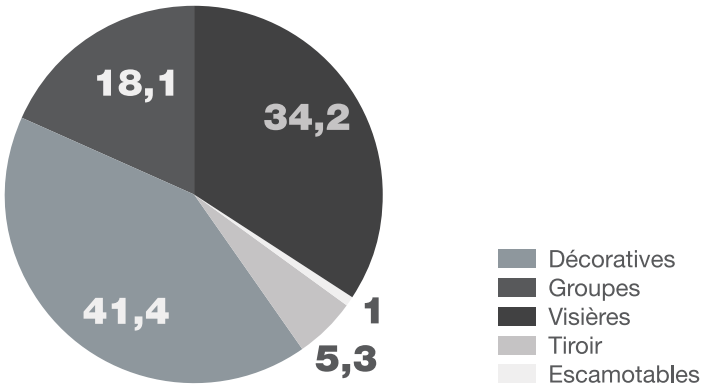
Le taux d'équipement des foyers français en tables de cuisson est de **46%.**

> Les hottes

Volume :

En 2004, il s'est vendu en France **1 million de pièces** (+6%).

Répartition (en %) :



Même si les traditionnelles hottes visières représentent encore quasiment **35%** du marché, la tendance actuelle est au « pourvu qu'elle soit belle », avec une forte progression des hottes décoratives.

Taux d'équipements des foyers :

Le taux d'équipement des foyers français est d'environ **55, 4%**.

SOURCES	Répartition : Données GFK – Mars 2005 Taux d'équipement : Données Sofres – Janvier 2004

index

Les Fours

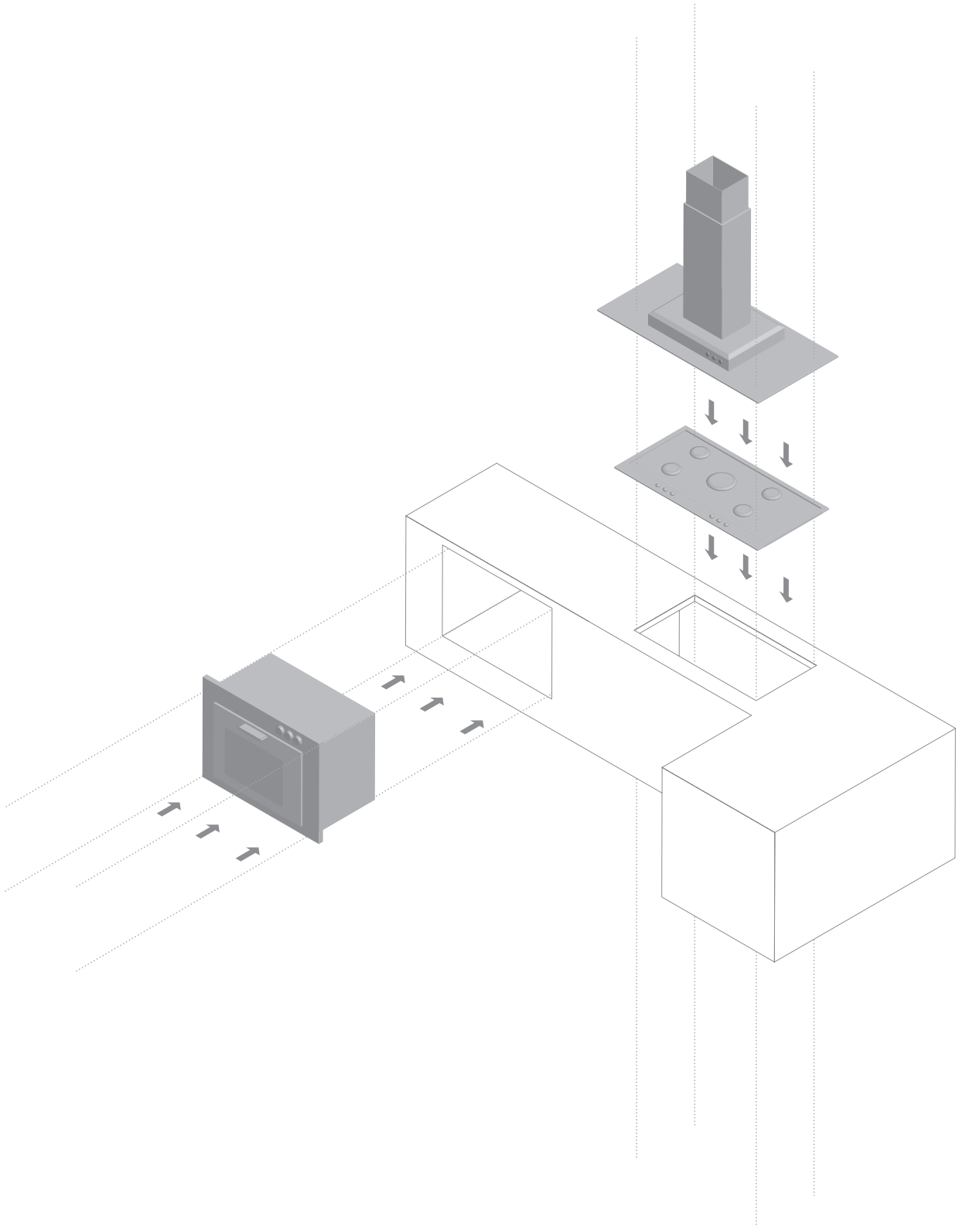
Accessoires de four 10
Air Brassé 07
Air pulsé 07
Catalyse 10
Chaleur tournante 07
Convection naturelle 07
Efficacité énergétique 12
Email lisse 10
Four multifonction 06
Gril 07
Hydrolyse 10
« Porte froide » 12
Programmation 09
Pyrolyse 09
Sécurité 12
Température 06
Tournebroche 07

Les tables de cuisson

Allumage 20
Brûleur 20-21
Dominos 22
Induction 16
Gaz 20
Grilles 21
Halogènes 19
Radiants 19
Sécurité induction 18
Tables mixtes 22
Thermocouple 21

Les hottes

Aspiration par évacuation 27
Aspiration par recyclage 27
Décoratives 26
Encastrables (tiroirs et escamotables) 26
Filtres à charbon actif 28
Filtres à graisses 28
Groupes d'aspiration, Groupes filtrants 26
Hottes de plan de travail 26
Visières 26



Avec la participation de :

AEG-Electrolux, Ariston, Arthur Martin Electrolux, Bosch, Brandt, Candy, De Dietrich, Electrolux, Fagor, Faure, Gaggeneau, Indesit, Miele, Neff, Roblin, Rosières, Sauter, Scholtès, Siemens, Smeg, Whirlpool.